

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

ANNÉE 1936

THÈSE **428** N°

POUR LE

DOCTORAT EN MÉDECINE

(Diplôme d'Etat)

PAR

Madeleine SAUTEL

Née le 24 février 1902 à La Seyne (Var)

Régimes
et
Fantaisie Gastronomiques
dans les Stations Thermales
à travers les âges

Président : M. MAURICE VILLARET, Professeur

PARIS

LIBRAIRIE MÉDICALE MARCEL VIGNÉ

11 & 13, RUE DE L'ÉCOLE DE MÉDECINE

1936

THÈSE
POUR LE DOCTORAT
EN MÉDECINE

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

ANNÉE 1936

THÈSE

N°

POUR LE

DOCTORAT EN MÉDECINE

(Diplôme d'Etat)

PAR

Madeleine SAUTEL

Née le 24 février 1902 à La Seyne (Var)

Régimes

et

Fantaisie Gastronomiques

dans les Stations Thermales

à travers les âges

Président : M. MAURICE VILLARET, Professeur

PARIS

LIBRAIRIE MÉDICALE MARCEL VIGNÉ

11 & 13, RUE DE L'ÉCOLE DE MÉDECINE

1936

LE DOYEN : G. ROUSSY

I. — PROFESSEURS

	MM.
Anatomie	ROUVIERE.
Physiologie	Léon BINET.
Physique médicale	STROHL.
Chimie médicale	DESGREZ.
Bactériologie	Robert DEBRE.
Parasitologie et histoire naturelle médicale	BRUMPT.
Pathologie médicale et générale	BAUDOUIN.
Pathologie chirurgicale	CHEVASSU.
Anatomie pathologique	ROUSSY.
Histologie	CHAMPY.
Pharmacologie et matière médicale	TIFFENEAU.
Thérapeutique	HARVIER.
Hygiène et médecine préventive	TANON.
Médecine légale	BALTHAZARD.
Histoire de la médecine et de la chirurgie	LAIGNEL-LAVASTINE.
Pathologie expérimentale et comparée	FIESSINGER.
Hydrologie thérapeutique et climatologie	Maurice VILLARET
Clinique médicale	LOEPER.
	CARNOT.
	CLERC.
	Marcel LABBE.
Hygiène et clinique de la première enfance	LEREBOULLET.
Clinique des maladies des enfants	NOBECOURT.
Clinique des maladies mentales et des maladies de l'encéphale.	H. CLAUDE.
Clinique des maladies cutanées et syphilitiques	GOUGEROT.
Clinique des maladies du système nerveux	GUILLAIN.
Clinique des maladies infectieuses	LEMIERRE.
Clinique chirurgicale	CUNEO.
	GOSSET.
	GREGOIRE.
	LENORMANT.
	TERRIEN.
	MARION
Clinique ophtalmologique	BRINDEAU.
Clinique urologique	COUVELAIRE.
	JEANNIN.
Clinique d'accouchements	N...
Clinique gynécologique	OMBREDANNE.
Clinique chirurgicale infantile et orthopédie	RATHERY.
Clinique thérapeutique médicale	LEMAITRE.
Clinique oto-rhino-laryngologie	Pierre DUVAL.
Clinique thérapeutique chirurgicale	SERGENT.
Clinique propédeutique	BEZANÇON.
Clinique de la tuberculose	MATHIEU.
Clinique chirurgicale orthopédique de l'adulte	HOVELACQUE.
Professeurs sans chaire	MULON.
	OLIVIER.
	VERNE.
	MOCQUOT.



II. — AGRÉGÉS EN EXERCICE

MM.

BENARD (Henri) Pathologie médicale.
BERNARD (E).. Pathologie médicale.
BOULIN..... Pathologie médicale.
BULLIARD..... Histologie.
CATHALA Pathologie médicale.
CHEVALLIER.. Pathologie médicale.
DOGNON..... Physique.
FEY..... Urologie.
GALLIARD..... Parasitologie.
GASTINEL Bactériologie.
DE GAUDART D'ALLAINES Pathologie
 chirurgicale.
GAYET..... Physiologie.
GIROUD..... Histologie.
HAGUENEAU.. Pathologie médicale.
HALPHEN..... Oto-rhino-Laryng.
HAZARD..... Pharmacologie.
HUGUENIN..... Anatomie pathologique
JOANNON..... Hygiène.
JUSTIN-BESANÇON, Hydro-climatolo-
 gie thérapeutique.
LABBE (Henri). Chimie biologique.
LACOMME..... Obstétrique.

MM.

LANTUEJOUL.. Obstétrique.
LAROUCHE (Guy) Pathologie médicale
LEMAIRE..... Pathologie expérimen-
 tale.
LEVEUF Pathologie chirurgicale
Mlle J. LEVY.. Pharmacologie.
LEVY-VALENSI Neurologie et Psychiâ-
 trie.
MOREAU..... Pathologie médicale.
MOULONGUET. Pathologie chirurgicale
MOUQUIN..... Pathologie médicale.
OBERLING..... Anatomie pathologique
PETIT-DUTAILLIS.. Pathologie chirurgicale
PIEDELIEVRE . Médecine légale.
PORTES..... Obstétrique.
RICHET..... Physiologie.
SANNIE..... Chimie biologique.
SENEQUE..... Pathologie chirurgicale
TROISIER Pathologie expérimen-
 tale
TURPIN..... Pathologie médicale.
VIGNES..... Obstétrique.
WILMOTH..... Pathologie chirurgicale

III. — AGRÉGÉS RAPPELÉS A L'EXERCICE pour le service des examens

MM.

ALGLAVE..... Pathologie chirurgicale
BUSQUET..... Pharmacologie.
CHAILLEY-BERT Physiologie.

MM.

LEROUX Anatomie pathologique
NEVEU-LEMAIRE Parasitologie.

IV. — AGRÉGÉS CHARGÉS DE COURS DE CLINIQUE ANNEXE A TITRE PERMANENT

MM.
 ABRAMI Clinique médicale.
 ALAJOUANINE. Clinique médicale.
 AUBERTIN..... Clinique médicale.
 BRULE Clinique médicale.
 CHABROL Clinique médicale.
 CHIRAY Clinique médicale.
 DONZELOT Clinique médicale.
 DUVOIR Clinique médicale.
 LIAN Clinique médicale.
 PASTEUR-VALLÉRY-RADOT Clinique médicale.
 SEZARY Clinique médicale.

MM.
 BASSET Clinique chirurgicale.
 BROcq Clinique chirurgicale.
 CADENAT Clinique chirurgicale.
 GATELLIER Clinique chirurgicale.
 HEITZ-BOYER.. Clinique chirurgicale.
 MOURE Clinique chirurgicale.
 QUENU..... Clinique chirurgicale.
 SCHWARTZ Clinique chirurgicale.
 VELTER Clinique chirurgicale.

MM.
 ECALLE..... Clinique obstétricale.
 GUENIOT..... Clinique obstétricale.
 LE LORIER Clinique obstétricale.
 LEVY-SOLAL ... Clinique obstétricale.
 METZGER..... Clinique obstétricale

V. — CHARGÉS DE COURS

MM.
 CHAILLEY-BERT, agrégé..... Education Physique.
 LEDOUX-LEBARD..... Radiologie clinique.
 WEILL-HALLE Puériculture.
 RUPPE..... Stomatologie.

Par délibération en date du 9 décembre 1798, l'Ecole a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui seront présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.

A MES CHERS PARENTS

A MES AMIS

A NOTRE MAÎTRE ET PRÉSIDENT DE THÈSE
M. LE PROFESSEUR MAURICE VILLARET
MEMBRE DE L'ACADÉMIE DE MÉDECINE

*Laissez-moi, mon cher Maître,
dire ici ma profonde grati-
tude pour la bienveillante
sollicitude que vous m'avez
toujours témoignée, tant dans
votre service de Necker qu'au
laboratoire d'hydrologie. C'est
à votre érudition que je dois
le meilleur de cet essai histo-
rique dont vous m'avez ins-
piré le sujet.*

A MON CHER MAÎTRE
M. LE PROFESSEUR MARCEL LABBÉ
MEMBRE DE L'ACADÉMIE DE MÉDECINE
PROFESSEUR DE CLINIQUE MÉDICALE
DE L'HÔPITAL COCHIN

*Qu'il me soit permis, mon cher
Maître, de vous exprimer
ici toute ma reconnaissance.
C'est en travaillant la dié-
tétique dans votre service que
je suis entrée dans la méde-
cine. Votre bonté pour moi
ne s'est jamais démentie.*

A M. LE PROFESSEUR AGRÉGÉ
L.-JUSTIN BESANÇON
MÉDECIN DES HOPITAUX DE PARIS

*En l'amitié de qui nous avons
toujours trouvé un guide sûr,
bienveillant et éclairé.*

Au moment d'organiser à Vichy une surveillance médicale des régimes, il nous a semblé intéressant de rechercher comment cette question avait été résolue à travers les âges dans les différentes stations thermales.

La notion de l'hygiène alimentaire se trouve dès l'Antiquité :

« Le bon cuisinier, disait Orchestrate, doit connaître la valeur des diverses substances et leurs qualités digestives, il faut qu'il soit quelque peu médecin pour qu'il approprie son service aux saisons, aux tempéraments et aux âges ».

Il est curieux de recontrer, côte à côte, dans ce domaine, Mahomet et Voltaire, puisque le Père des Croyants prescrit dans le Coran que « le régime est le père des remèdes » et que l'impie philosophe estime que « Régime vaut mieux que Médecine ».

Mais laissons Voltaire à son ironie et envisageons successivement la façon dont fut comprise l'alimentation dans les stations thermales dans l'Antiquité, le moyen âge, la Renaissance, les temps modernes et, finalement, le siècle dernier, lorsque nos romantiques allaient rétablir leur santé ébranlée dans nos différentes cités thermales.

CHAPITRE PREMIER

LE BOIRE ET LE MANGER AUX EAUX DANS L'ANTIQUITÉ

Nous n'avons pas de renseignements très précis sur les régimes suivis, il y a plusieurs milliers d'années, dans les stations thermales, qui cependant étaient bien connues, comme le démontrent les fouilles actuelles sous les métropoles thermales.

Les régimes alimentaires étaient eux aussi utilisés, comme le prouvent différents aphorismes d'Hippocrate, mais nous ignorons totalement si ces célèbres maximes s'adressaient aux malades fréquentant ces stations de cures ; qu'il nous soit cependant permis, à ce propos, d'en citer quelques-unes :

C'est pourquoi je maintiens que les recherches au sujet de la cure par les régimes sont un des objets les plus beaux et les plus dignes de notre attention...

— Le régime est une chose capitale dans les maladies aiguës, comme dans les maladies chroniques.

— C'est avoir soin de sa santé que de ne pas manger à satiété ; si l'homme boit et mange peu, il n'est sujet à aucune maladie.

— Il faut examiner encore qui sont ceux à qui il faut donner à manger une ou deux fois et plus ou moins de nourriture, ou s'il faut la partager, mais il faut accorder quelque chose à la coutume, au temps, à la région et à l'âge.

— J'appliquerai les régimes pour le bien des malades (Serment d'Hippocrate).

CHAPITRE II

LA GASTRONOMIE MÉDIÉVALE AUX STATIONS THERMALES

L'importance du régime alimentaire semble, au moyen âge, être bien connue. Nous n'en voulons pour preuve que cette citation de Tsabet ben Cora (médecin arabe du ix^e siècle) pour qui « un bon cuisinier est ce qu'il y a de pire pour un vieillard ». De même, à l'école de Salerne, deux siècles plus tard, Jean de Milan conseille à son malade « : Pour que la nuit soit légère, fais ton dîner court ; impose des bornes à ta gourmandise, si tu veux vivre plus longtemps, habitue-toi à boire peu ».

* * *

Dans leur remarquable étude sur *Les bains à travers les âges*, Paul Négrier, Calmettes et Maréchal publient une très curieuse page qu'il empruntent au *Glossaire archéologique* de M. Gay. Il s'agit

d'une saison aux eaux de Porecta, en l'an de grâce 1345.

« Lorsqu'on aura pris l'eau et que l'on est couché sur un lit, enveloppé de couvertures, il ne faut pas se laisser aller au sommeil, cela serait pernicieux. Ensuite, on fait un léger repas, un poulet ou des œufs peu cuits. Il faut bien mâcher et ne pas avaler vite, comme on pourrait s'y laisser entraîner par la faim. Dans aucun cas, il ne faut manger plus de la moitié d'un poulet ; cependant, on peut tremper son pain dans la sauce, ce qui facilite la digestion ; puis, il faut boire un peu de vin pur sans mélange d'aucune eau et seulement pendant le repas ; mais pas plus d'un demi-verre à la fois. On ne doit pas dormir siôt après le repas, mais rester dans la salle, causer avec les assistants, en évitant de se fatiguer le corps par aucun travail.

« On ne doit pas, le jour que l'on boit l'eau, faire d'autre repas ; mais, si à l'heure du dîner, l'estomac demande à manger, il faut prendre deux jaunes d'œufs frais, en rejetant le blanc et en buvant un peu de vin pur sans eau. Si le malade n'aime pas les œufs, il pourra manger un biscuit trempé dans du vin, puis, la nuit étant venue, se coucher tout de suite et reposer. Le lendemain, on ne boit pas d'eau, mais on attend l'effet de l'agitation des humeurs causée par le traitement de la veille. Cependant, le

jour où l'on se repose on peut faire un repas à la troisième heure du jour et, dans l'après-midi, après la digestion faite, prendre un bain comme ci-dessus, pendant une heure, jusqu'à la crispation du bout des doigts, puis dîner d'un peu de poulet bouilli.

« Ce jour-là, on ne boit pas, mais on prend deux bains, comme il vient d'être dit. Le bain dispose les humeurs à sortir du corps et les mûrit. Le lendemain, au lever du soleil, on boit à la source et l'on observe que l'eau soit claire et limpide, comme on a déjà fait le premier jour de boisson.

« On fait ce traitement de la sorte pendant trois jours, ayant soin de mettre entre chaque jour de boisson, un jour d'intervalle pour se reposer, de façon à faire un jour de bain suivi d'un jour de boisson, en recommençant chaque fois et suivant les indications.

« Lorsqu'on a pris les eaux de Porecta et au sortir du bain, il faut faire une promenade, soit à cheval, soit à pied. Il faut éviter de se fatiguer, mais marcher à pas comptés et modérément. Au bout de trois heures, on fait un repas, il ne faut pas attendre plus que ce délai, car cela débilite l'estomac. Il faut aussi avoir soin de bien mâcher les aliments, comme on l'a dit plus haut. On doit choisir un vin blanc pas trop sucré et ne pas y mélanger d'eau. Si on ne pouvait se procurer que du vin trop fort, il faudrait y

mettre quelques bouchées de pain, parce que cela enlève la vapeur du vin. Au bout de huit jours, on peut reprendre le vin d'ordinaire. Il faut aussi, pendant ces huit jours, s'abstenir de dormir pendant le jour. Si à midi la faim se fait sentir, on peut prendre deux jaunes d'œufs frais, rejetant le blanc, ou un biscuit tendre et bien trempé. Il ne faut pas dormir sitôt après le repas, afin de laisser les aliments descendre au fond de l'estomac ; et même ne pas reposer avant que cet effet ne soit produit. Le repas doit être léger, comme on l'a déjà dit ; la boisson doit être du bouillon de poulet. Cependant, après quinze jours, on peut manger un peu de bœuf bien bouilli. Le pain que l'on mange doit être trempé et ramolli au dîner et au déjeuner, dans du bouillon de poulet pour faire la digestion.

« On doit, chaque jour, faire un peu d'exercice, en ayant soin de se tenir toujours en gaieté ; il faut se laver les mains avec du vin sans mélange d'eau et s'abstenir de toute autre nourriture que celle qui vient d'être citée. Du poulet ou du bœuf bien cuits et bouillis, mais non desséchés ou récornis. Surtout, ne manger aucune espèce de fruits, pas de vinaigre, d'ail ni d'oignon, de fromages forts, de pâtisserie, de choux, de crudités, de légumes verts, ni de figues sauvages.

« Les malades déjà débilités ne doivent suivre le

régime ci-dessus que vingt ou trente jours. Ils doivent se tenir chaudement vêtus, se garantissant, mais sans trop d'affectation, du froid et du vent. Le traitement par les eaux de Porecta doit se recommencer tous les trois ans. Avec cette précaution, on assure aux malades une vie longue et exempte d'infirmités. »

* * *

Au siècle suivant, en 1415, l'humaniste italien Bracciolini, dit Pogge, nous relate, en un piquant tableau, une visite qu'il fit aux bains de Bade, en Suisse, et nous précise que, sans nul souci d'hygiène, les repas se prenaient aussi bien dès avant le bain même, servis sur des tables flottantes, et il est question de sorbets délicieux.

En France, du xiv^e au xvi^e siècle, le nombre des malades qui vont tenter de recouvrer la santé aux eaux va augmentant. La diététique existe déjà : « ... elle surprend un peu : viandes de préférence froides, agneau d'un an, œufs durs, poissons à écailles pêchés dans les eaux rocheuses ; peu de légumes, très peu de fruits, point de laitages ni d'épices ; le vin blanc trouve grâce ».

(*Leçon inaugurale* de M. M. Villaret, 21 novembre 1928.)

* * *

Il nous a paru intéressant de retenir une lettre de Louis XI écrite à M^{lle} de Bellièvre, au sujet de ses nièces. Voici ce que, le 28 juillet 1481, le roi Louis XI mandait à sa correspondante :

« Je ne suis pas physicien, mais il me semble qu'on ne les doit point garder de boire entre deux heures quand elles auront soif et leur faire mettre beaucoup d'eau dans leur vin et qu'elles ne boivent que petits vins de Touraine, et ne leur donner pas de salures ni de viande où il y ait épices, mais bouillies et toutes viandes jeunes, et ne leur donner pas de fruit, réservé les raisins qui sont bien mûrs. Il me souvient qu'on dit que les suins sont bons, mais il y en a d'autres qui sont bien mauvais et font venir le flux du ventre... »

(D'après Champion, collection Ciba).

* * *

Si parfois cette diététique nous étonne, il faut reconnaître que les intentions sont bonnes. Dans son étude sur *Plombières au XVI^e siècle et Jean le Bon médecin traitant*, le docteur J.-H. Dumont, nous cite les paroles mêmes du médecin :

« Bien que cela ne soit pas la coutume de tenir régime aux baings, si est-ce qu'il le faut tenir ; car

la plus digne partie de nostre médecine est la diététique ». Il juge que par elle, jointe à l'hydrothérapie médecine, « nous pouvons guérir nos maux ». Il recommande la sobriété, qui nous permet de « résister mieux à l'air contagieux que ceux qui font excez » et fait fi des « boytes des apothicaires... Tous ces fatras de poudres, de tablettes, de condicts cordiaux et telle infinie belle austre mélange pour tirer argent de la bourse ne guérira ny aidera le malade, ains l'empirera plus tost ».

CHAPITRE III

LA GASTRONOMIE HYDROMINÉRALE AUX XVII^e ET XVIII^e SIECLES

Au siècle du Grand Roi, on pourrait penser trouver de nombreux renseignements sur la question qui nous intéresse en s'adressant à la fameuse malade de Vichy. Mais, M^{me} de Sévigné, malgré tout son bavardage, ne nous révèle que peu de chose sur le régime qu'elle suivait pendant ses cures. Dans une lettre à M^{me} de Grignan, en 1678, elle se contente de nous informer « d'une conférence de deux heures qu'elle eut avec M. Fagon, très célèbre médecin. Il parle avec une connaissance et une capacité qui surprend... Il n'ordonne que de bons aliments... »

Toutefois, il semble que les régimes prescrits alors n'aient pas dû être trop sévères, du moins quantitativement, si l'on en juge par ce mot du docteur Duchêne, célèbre médecin de l'époque, rapporté par M^{me} de Sévigné :

« Ne vous laissez pas mourir d'inanition. Quand la digestion est trop longue, il faut manger ; cela consume un reste qui ne fait que se pourrir et fumer, si vous ne réchauffez pas par les aliments (?) ».

La prescription semble efficace, car M^{me} de Sévigné ajoute que « Saint-Aubin en a fait cent fois l'expérience... »

(Cité par Yves-Marie-Paul-Jean Burill, dans sa thèse *La Marquise de Sévigné docteur en médecine (in honoris causa, 1931)*).

*
* *

Nicolas Abraham, sire de la Framboisière, dans son *Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longtemps en santé*, nous fait connaître comment il considère la diététique aux eaux de Pougues, au début du xvii^e siècle :

« Partant est besoin d'user ordinairement de chairs de veau, chevreaux, poulets, pigeonneaux et autres semblables, tantôt bouillies avec laitues, endives, oseille, pourpier ou orge mondé, tantôt rosties et assaisonnées avec jus de citron, verjus ou vinaigre. Il est bon de prendre parfois devant le repas un bouillon de mauve, guimauve, violier, oseille, choux rouge, pimpernelle, faxifrage, turquette, racines de persil, fenouil, asperge, toute bonne, semences froides, fiches rouges, avec force beurre. Les salades de pim-

pernelle, faxifrage, corne de cerfs et autres herbes pareilles macérées en huile et vinaigre sont bonnes, comme sont aussi les cappres bien dessalées, les asperges et le houblon. On doit cuire toute viande grossière et oppilative, comme est la chair de porc et de bœuf et la vernaison. Pareillement, le poisson à escaille et celui qui a esté nourry en eaux bourbeuses et tous fruits cruds. Il se faut abstenir aussi d'aulx, d'oignons, porreaux, moustarde, d'especeries et de toutes choses acres, qui eschauffent outre mesure. Pour le bouillon ordinaire, le vin blanc, subtil, suffisamment trempé est propre ; et le gros noir, aspre ou doux, contraire ; comme est aussi l'eau fangeuse et la bière. Il faut prendre exercice médiocre et ne point dormir de jour, ny se coucher de nuit sur les reins. Que si en observant exactement ce règne de vivre, on aperçoit encore, pour la mauvaise disposition des parties nobles, s'engendrer au corps quelque mauvaise humeur, de peur qu'elle ne flue aux roignons, il faut avoir promptement recours au médecin, pour la divertir et évacuer par bas, en ordonnant ores de la casse, ores de terebenthine de Venize, ores des pilules elephangines ou quelque autre bening cathartic qu'il jugera convenable à la complexion, à l'aage, à la saison et région.

« Et si d'aventure il en est déjà quelque peu coulé aux reins, craignant qu'elle ne s'arrête et attache là,

il y faut aussi tost remedier, par l'usage des diuretics froids, entre lesquels le vin d'Alkekenge tient le premier rang. »

En 1608, Nicolas Abraham, sire de la Framboisière, nous donne de nouveaux conseils sur la façon de se « gouverner » pendant l'usage des eaux minérales :

« Il se faut contenter de deux repas, du disner et du souper. Le disner, soit trois ou quatre heures après avoir achevé de boire, qui pourra estre environ les neuf ou dix heures ; et le souper à sept heures du soir, si on a bu après midy, si non, à cinq ou six heures. Et bien que ces eaux excitent l'appétit, il ne faut pas pourtant manger son saoul, de peur d'engendrer des cruditez, qui leur donneraient obstacle au passage...

« Les viandes sont de bon suc, et nourrissantes, et faciles à digérer comme veau, mouton, chevreau, chapons, poulets, pigeonneaux, perdreaux, cailles, œufs frais. Le pain blanc bien cuit et levé. Le bouilly est plus propre à disner et le rosty à souper. Il faut fuir les variétés des viandes, les saulces, saleures, espiceries, fricassées, patisseries, tartes et autres éguillons de gueule. Les viandes de suc gros et visqueux, de dure digestion et de mauvais nourrissement, qui pourraient boucher les conduits, ne valent rien, comme porc, bœuf, venaison, pieds, ventre et teste de beste, poissons, laitage, fromage, herbage,

salades, pois, fèves à fruits crus ou cuits, hormis les raisins de Damas, amandes et autres secs et quelques poires cuites pour issue. Le biscuit et la masse paint sont convenables au dessert. Le boire soit d'un vin délicat, blanc au matin si on veut, et claret au soir, moins trempe d'eau que de coustume, pris sobrement selon la soif, sans que la friandise et bonté du vin convie à boire d'avantage. Car on est peut altéré en buvant des eaux. A Spa, la plus part mettent de pareille eau qu'ils ont bu le matin, ou du pohon dans le vin, qui le fait trouver meilleur et plus piquant. Mais je suis d'avis, avec M. Pidoux, de ne point mesler le médicament avec le nourrissement, de peur que la ténuité et propriété de cette eau ne conduise les viandes indigestes au foye et conduits de l'urine et face obstruction, quoy que d'aucuns proposent ne s'en trouver mal, et qu'on boit bien du vin blanc, qui peut avoir une ténuité aussi grande que cette eau.

(Extrait du livre : *Le gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé avec le gouvernement requis en l'usage des eaux minérales, tant pour la préservation que pour la guérison des maladies rebelles*, par Nicolas Abraham, sire de la Framboisière, conseiller et médecin ordinaire du Roy, 3^e édit., à Paris, chez Marc Orry, rue Saint-Jacques, au Lyon-rampant, M.DC.VIII, avec privilège du Roy.)

* * *

Aurelian, très docte médecin, affirmait : « Que la diète, ou régime de vivre, est la conservation de la santé et la guérison d'une infinité de maladies. Il consiste en la distribution de l'air, du boire, du manger, du repos et exercice, inanition et répletion, de la joye ou tristesse, et autres passions de l'esprit.

« De l'air, je diray seulement, qu'on le doit choisir agréable et propre aux malades, pour les préserver tant estant aux sueurs, que dehors. Et pource l'on doit recherche le plus tempéré.

« Quant au manger, le meilleur est de prendre des aliments les plus succulents et nutritifs qu'on pourra trouver, soit au pain bien cuit, léger, molet et un peu salé, soit es animaux, comme des domestiques, les poulets, chapons, pigeonneaux, mouton et veau. Des champestres, les perdrix, phaifans, gelinotes, grives, merles, alouettes, cailles et tourdes. Et des poissons, truites, hombres, loches, tenches, perches, lauarets, escreuisses et autres des eaux et fontaines fort nettes. On se doit abstenir de toute sorte d'especirie, excepté de la muscade et canelle. Les viandes grossières et pesantes estant difficiles à digérer, sont fort nuisibles ; à ces fins, on n'usera de chair de bœuf, lard, cerf, biche et sanglier, ny d'aucune sorte de patisseries. Aussi des fruitcs cruds, chataignes, cerises,

melons et cocombres, on n'en doit manger que par sobriété et discrétion : non plus des légumes, excepté l'orge mondé, que Galien et Hipocrate ont tant recommandé en la médecine. Les salades et compostes ne sont aucunement propres.

« On pourra disner entre dix et onze heures, et avoir pour entrée de table les pruneaux de Tours bien cuits et sucrés, et des bouillons faits avec la chicorée, oseille, scariole, laictue, buglose, borragé, pinpinelle et autres qui peuvent tenir le ventre libre. On prendra garde que sur le matin on aye plustot les viandes bouillies que rosties, et au souper tout le contraire : néantmoins, les poires et pommes cuites sous les cendres chaudes, avec l'anis ou fenail de Florence, serviront de dessert. Pour le boire, le vin bien trempé est plus recommandable, à cause de l'altération et soif, de laquelle on est ordinairement atteint prenant les bains, que si on le boit tout pur. On fera rafraîchir de l'eau de la fontaine d'alun, pour en user avec le vin le long des repas ; car elle rafraîchit, nourrit et desaltère ceux qui en boivent. Que si on se sent par trop altéré, ou eschauffé, on prendra de la tisane, de l'eau simplement sucrée, ou de l'eau panée. Sur le matin, avant qu'entrer au bain, on peut boire un doigt de vin après avoir mangé quelque peu de pain rosti, ou quelques confitures ; comme paste de Genes, escorce de citron, gorge-d'ange, cotignac,

conferue de rose, ou après quelques jaunes d'œufs. Sur l'apresdinee, ceux qui sont faibles et qui sont grandement délicats, prendront demy heure avant qu'entrer au bain, quelque rostie au sucre, ou biscuit de Geneue. Sur tout, on ne doit jamais se baigner le ventre chargé, ou farci de viande. C'est pourquoi on met d'un bain à l'autre le temps de six à sept heures, à ce que la digestion soit faicte. Les apresdinees sont destinées aux exercices joyeux, aux colloques et discours fabuleux des compagnies et à toute sorte d'honneste recreation ».

*
* *

Au cours de ce même siècle, la veuve de Scarron, devenue, en 1677, marquise de Maintenon, confie au marquis de Montchevreuil, le demi-sang royal, le duc du Maine. L'enfant venait d'avoir dix ans et, selon les usages de la Cour, devait passer des mains des femmes à celles plus viriles des officiers.

Déjà, deux saisons avaient été faites, en 1675 et 1677, aux eaux de Barèges. Fagon avait décidé une nouvelle cure en 1681. Mais M^{me} de Maintenon n'abandonne pas son pupille et elle écrit au gouverneur de l'enfant la lettre suivante :

« Il me semble que je laisse le prince en bonne santé. Accordez-lui neuf heures de sommeil, ne le forcez pas à manger le matin. Il est accoutumé à

manger plusieurs sortes de potages. Les confitures ne sont pas malsaines après les repas, pourvu qu'on en mange peu et le fruit cru est beaucoup plus mauvais. Je vous conseillerais plutôt de le laisser bien manger à collation que de le crever de viande à onze heures du soir. Qu'il use des poires de beurré, de bergamote, des pêches et des pommes. Une porte ouverte dans la chambre ou un vent coulis ne manquent pas de l'enrhumer. Le soleil et le feu au derrière de la tête lui sont dangereux. Jugez de sa santé par les selles. Faites-vous instruire de l'état de sa fistule et que l'on vous avertisse quand elle purge, plus ou moins, pour en pouvoir rendre compte quand il faudra... »

(Cabanis et Molinéry : *Monseigneur le duc du Maine et Madame de Maintenon*, 1675, 77, 81, chez l'auteur, à Luchon.)

* * *

Les années s'écoulaient, nous nous retrouvons à nouveau à Pougues, en 1769, avec Raulin, qui nous indique le régime que l'on doit observer pendant et après l'usage des eaux de cette station :

« Un régime de vie sobre, égal, propre au tempérament des malades et aux maladies dont ils sont atteints, seconde puissamment l'effet qu'on se propose des eaux minérales. Celles de Pougues agissent

également sur les liquides et sur les solides ; elles divisent les uns, les préparent aux sécrétions et déterminent leurs parties hétérogènes vers les différentes excrétoires. Elles calment les solides trop irrités, soutiennent leur ton et rectifient leurs directions ; elles agissent principalement sur l'estomac et sur tous les organes de la digestion. Les eaux minérales ne peuvent produire ces effets qu'en s'insinuant dans les pores des membranes des premières voies, qu'en se mêlant avec la masse des liquides et se frayant des routes vers les différents excrétoires, principalement vers ceux des urines et de la transpiration.

« Lorsque l'estomac est surchargé d'alimens, les eaux minérales sont détournées de leurs routes et prennent de fausses déterminations ; étant ainsi déplacées, elles deviennent onéreuses à la nature, troublent les fonctions et sont plutôt nuisibles que salutaires.

« Si l'on se nourrit d'aliments contraires à la qualité médicamenteuse des eaux, leur vertu est altérée par ce mélange ; et il en résulte un mauvais chyle et un remède dangereux. On prévient ces accidents par le choix des aliments et par la sobriété.

« Il suffit de manger deux fois par jour pendant l'usage des eaux, et l'on ne prend des alimens avec sûreté que lorsqu'on les a rendues (les eaux) par les urines ; c'est ordinairement quatre heures après le

dernier verre. Il paraît que les eaux sont rendues, lorsque les urines sont citronnées, au lieu de claires qu'elles étaient auparavant. C'est alors l'heure du dîner et celle du souper huit heures après ; cet intervalle est nécessaire pour faire de bonnes digestions ; il est également essentiel de ne pas satisfaire son appétit.

« On peut manger, à dîner, des potages, du pain bien fermenté, cuit exactement ; de la viande blanche, du veau, du mouton, des lapereaux, des perdreaux, des faisans, des pigeons, des cailles, du poisson léger, des œufs, des légumes potagers cuits, mais point de salade, des farineux tels que le riz, le gruau, la semoule, le vermicelle, etc.

« Le soupé doit être léger, afin que les premières voies soient disposées le lendemain à recevoir les eaux minérales, sans aucun mélange des restes de la digestion. D'ailleurs, si la digestion était pénible, les sécrétions se feraient irrégulièrement pendant la nuit, temps ordinaire où la nature emploie les ressources avec plus de liberté ; les eaux ne produiraient point l'effet qu'on s'en serait proposé, peut-être même en seraient-elles nuisibles. Comme les eaux de Pougues donnent ordinairement beaucoup d'appétit, on ne doit pas se laisser séduire par ce besoin ; on peut cependant, lorsqu'il est pressant, se permettre entre le dernier verre d'eau et le dîner, une légère croûte

de pain sec avec un verre d'eau et très peu de vin blanc. Il n'est pas permis de faire un seul jour maigre pendant l'usage des eaux, et il faut s'abstenir de toutes sortes de ragoûts, de pâtisseries, de salures, d'épiceries, de viandes fumées, de crudités, de laitages, fromages, de fruits principalement de ceux qui sont aigres. Ils produisent toujours de mauvais effets, même un mois après avoir cessé l'usage des eaux. On ne peut le permettre au dessert, que quelques amandes ou des poires cuites en petite quantité.

« Il faut se priver de thé, de café, de chocolat, de bière, de cidre, de vin pur et de liqueurs spiritueuses. Ceux qui sont habitués à boire du vin peuvent s'en permettre au repas, pourvu qu'il soit mêlé au moins avec deux tiers d'eau commune ; le blanc convient mieux à dîner et le claret à souper ; on doit toujours être attentif à ce qu'il soit bien mûr et qu'il n'ait point de goût âpre ni acide »¹.

* * *

Quelques années plus tard, en 1778, le docteur Faye, dans son *Essai des eaux minérales*, classe les aliments en permis et en défendus auprès des eaux de Bourbon.

1. *Observations sur l'usage des eaux minérales de Pougues*, par M. Raulin, 1769, chez Edme, à Paris, quai et sous la porte des Augustins.

On devra éviter de prendre de la pâtisserie, de la « Cochonaille des fruits crus », des acides trop forts. Le matin, un morceau de pain de froment et un verre de vin mouillé de moitié d'eau doivent suffire pour le déjeuner, que l'on peut faire une demi-heure après le bain, une heure après avoir bu les eaux et une heure et demie après la douche.

En revanche, le dîner sera assez copieux : c'est là le seul repas où l'on puisse, à peu de chose près, satisfaire son appétit. Quant au souper, il sera toujours léger et on ne doit pas y manger de viandes. Les plantes potagères, les œufs et le poisson sont les seuls aliments permis¹.

* * *

Enfin, le sonnet suivant, empreint de mélancolie, peint au naturel la vie que mènent, à Bourbon, ceux qui y vont prendre les eaux :

Toujours boire sans soif, faire mauvaise chère,
Du médecin Griffet demander le conseil,
Voir de mille perclus le funeste appareil.
Se trouver avec eux compagnon de misère ;

1. F. Faye, Des eaux minérales, 1778, cité in *Sur les vieux chemins des fontaines des jouvence* ; D^r Molinery, *Art médical*, n^o 84, 30 novembre 1929.

Sitôt qu'on a dîné, ne savoir plus que faire,
Eviter avec soin les rayons du soleil,
Se garder du serein, résister au sommeil,
Et voir pour tout régal arriver l'ordinaire ;

Quoiqu'on meure de faim, n'oser manger son sou,
Tendre docilement les mains, les pieds, le cou,
Dessous un robinet aussi chaud que braisse ;

Ne manger aucun fruit, ni pâté, ni jambon,
S'ennuyer tout le jour assis dans une chaise,
Voilà, mes chers amis, les plaisirs de Bourbon.

1. *Anecdotes historiques, littéraires et critiques sur la médecine, la chirurgie et la pharmacie*, 1^{re} partie, à Bruxelles, chez la veuve Dujardin, librairie de la Cour, et à Paris, chez Maradan, librairie, rue Saint-André-des-Arts, hôtel du Château-Vieux, 1789.

CHAPITRE IV

A LA TABLE DES ROMANTIQUES AUX EAUX

Si pour Balzac « c'est une pitoyable chose que de devoir la santé à la sévérité d'un régime », il n'en est pas moins vrai que ses contemporains suivaient une diététique assez agréable pendant leur cure thermale, si l'on en juge par les menus.

* * *

En l'année 1840, en juillet, M. de Lamartine avait gagné Luchon en calèche. De violentes douleurs rhumatismales le tenaillaient.

Le hasard, ce dieu propice aux chercheurs, nous a fait rencontrer dans les souvenirs de Hureau de Bacheviller, quelques lignes qui se rapportent à la vie à Luchon en l'année même où le grand poète y venait faire une cure.

Des hôtels, le Lion d'Or, l'Hôtel de France, l'Hôtel

de l'Europe, etc., comptaient parmi les plus luxueux. Un appartement pour une famille était d'un prix élevé, « de 400 à 500 francs par mois ». Mais, pour une personne seule, une chambre revenait de 40 à 100 francs pour la saison.

Le prix de la pension s'élevait à 300 francs pour un mois, vins fins et café et liqueurs étaient compris dans l'addition.

Notre informateur, M. Hureau de Bachevillier était descendu à l'Hôtel Sacaron, alors situé allées de Barcognas.

Nous lui laissons la plume, afin que l'on ne puisse nous taxer d'exagération :

« Après quelques minutes d'attente, à cinq heures trois quarts, une fille de service, propre et élégante, annonça que le dîner était servi. Seize convives, officiers, poètes, femmes du meilleur monde, commencèrent à attaquer les huîtres de La Rochelle, les arrosant de bordeaux rouge et blanc. Deux potages, dignes de Véry et des frères Provençaux, obtinrent les suffrages de l'assemblée. A leur suite, le bouilli et les légumes flanqués de plusieurs vol-au-vent, furent solennellement apportés, puis la morue maître d'hôtel et deux plats de fricandeau, dont la couleur et le goût flattaient les yeux et le palais. Deux poulardes farcies accompagnaient un civet de lièvre aux couennes fondantes. Des hors-

d'œuvre légers n'étaient pas négligés, ils maintenaient les mâchoires en perpétuel mouvement.

« Tel fut le premier service, terminé par un filet de bœuf sauce piquante, dont la vue seule ranima les appétits trop rapidement rassasiés. On revenait à tous les plats, sans parvenir à les achever.

« Les ogres dévorèrent ainsi une dinde bourrée de marrons et d'olives, un coq de bruyère et deux chapons de Muret, des petits pois au sucre, deux crèmes montées et l'obligatoire salade de saison, avec ail et œufs durs.

« Malgré ces excès de table, les goinfres faisaient assaut d'esprit, sans offenser les oreilles par quelques propos douteux.

« Le dessert apparut enfin, escorté d'un moka délicieux, servi dans de fines tasses, tandis que les liqueurs de marque coulaient dans de grands verres à facettes ».

Malgré son abondance, la description de ce menu pantagruélique fait songer à ces vieilles cuisines de jadis, où la chimie était inconnue, où les cuivres reluisaient et qui avaient inspiré le pinceau de Chardin.

Il régnait, en effet, tant d'honnêteté dans ces préparations culinaires qu'à onze heures, lorsque les dîneurs se séparaient, le sieur Hureau de Bachevillier allait se coucher et s'endormait aussitôt, ayant à se lever, le lendemain, avec l'aurore, pour prendre part à une chasse à l'ours.

Une autre citation du même auteur nous indique comment, à la fin du ^{xviii}^e siècle et au commencement du ^{xix}^e, on se traitait du point de vue gastronomique tout en suivant la cure thermale :

« Sans que je l'eusse commandé, on nous servit un dîner parfait. A Bagnères-de-Luchon, on trouve, comme je l'ai déjà dit, tout ce qui est nécessaire à la vie et tout ce qui peut flatter les goûts gastronomiques les plus délicats. Je dois encore donner quelques détails à ce sujet, ils ne seront pas de trop pour les gastronomes qui me liront y viennent en foule satisfaire leur passion gastronomique. Les volatiles y sont parfaits : la perdrix grise, la blanche, la rouge, la bartavelle y abondent, le coq de bruyère y est assez commun ; le lièvre s'y trouve ainsi que toute espèce de bécasses et d'oiseaux d'eau ; l'ortolan, le râle des genêts et la caille y sont en quantité selon la saison ; le chevreau y est délicieux ; le bœuf, le mouton, le veau y sont d'une excellente qualité ; l'izard est commun ; les truites de la Pique, de l'One, des divers lacs, surtout du lac d'Oo, y sont parfaites, les légumes et les fruits de toutes espèces s'y trouvent ; les fraises et les framboises y sont d'une abondance extraordinaire depuis le 15 juillet jusqu'au 15 et même fin septembre ; on sait que ces fruits des montagnes sont préférables à ceux des potagers.

« L'art culinaire est porté, dans tous les hôtels,

aussi loin qu'il peut l'être, selon son goût, on peut faire apprêter les mets de mille manières diverses ; le fameux cordon-bleu est le code des cuisiniers de Bagnères. On peut avoir, suivant qu'on le désire, des pensions depuis 45 francs jusqu'à 300 francs par mois ; à 45 francs, vous avez une bonne cuisine bourgeoise ».

(Extrait de l'*Historique de Bagnères-de-Luchon*, par J.-F. Hureau-Bachevillier, t. I, Pourrat frères, édit., Paris, 1842).

CHAPITRE V

HYGIÈNES DU BAIGNEUR ET DU BUVEUR D'EAU MINÉRALE CONSEILS AUX MALADES QUI PRENNENT LES EAUX A BAGNÈRES

« L'alimentation des baigneurs n'est pas susceptible de prescriptions générales et invariables ; ici, comme partout ailleurs et dans toutes les affections chroniques, il faut, à moins qu'on ne puisse compter ni sur l'intelligence, ni sur la raison des malades, il faut, dis-je, se régler principalement sur les goûts, les habitudes et les sympathies digestives des individus. Ainsi, je regarde comme exagérée la prescription complète d'aucun des mets qui peuvent se servir sur une table bourgeoise. Il est arrivé plusieurs fois à des malades timides et amis des ordonnances systématiques, de renoncer à leur désavantage bien manifeste et bien gratuit, à des aliments habituels qui, par la suite des temps, étaient devenus des nécessités

réelles pour leur organisation, et cela sous le prétexte que ces aliments étaient mis à l'index par tel ou tel médecin.

« *Aliments qui ne conviennent pas.* — Le rôle d'un médecin qui pratique dans une localité thermale doit consister, surtout, à faire connaître l'influence qu'exerce la pays sur la nature de telle ou telle substance alimentaire ; c'est ainsi, par exemple, qu'il doit avertir les personnes qui le consultent que les vins des environs de Bagnères (quoi qu'on en ait dit) sont fortement alcooliques, et, dès lors, capiteux et excitants, ce qui les contre-indique dans le traitement d'affections revêtant un caractère tant soit peu inflammatoire, surtout chez des personnes habituées à des vins moins chauds. On doit aussi se méfier des fruits (à l'exception des fraises qui sont de qualité supérieure), parce qu'ils sont, en général, à peine mûrs ; ce qui tient au court espace de temps pendant lequel les rayons solaires peuvent les atteindre en glissant au fond des vallons. On doit être sobre de crudités, ce qui ne veut pas dire que tous, sans exception doivent s'en priver entièrement, comme je l'ai vu faire à quelques personnes chez lesquelles une nourriture essentiellement animale ou uniquement composée de végétaux fortement épicés entretenait des constipations opiniâtres. Les fruits cuits con-

viennent mieux cependant à la majorité des baigneurs et des buveurs d'eau. Quant aux légumes et à la viande, ces vivres sont d'excellente qualité ici ; je n'ai donc nul besoin d'ajouter qu'ils sont supérieurs à ceux de même nature qu'offrent les tristes cuisines de Barèges, de Saint-Sauveur et de Cauterets. Il faut en user comme on le fait habituellement chez soi ; seulement en écartant ceux que l'on connaît pour être de difficile digestion ; j'ai souvent été étonné de la prescription absolue de café, imposée aux baigneurs par certains médecins. Ceux qui ont l'habitude d'en prendre avec avantage tous les jours chez eux, doivent, il me semble, le continuer, sauf à le supprimer si l'on sentait que, joint à l'action des eaux, il excitât trop vivement.

« Je termine, enfin, en disant qu'aux eaux, il faut, à moins de cas exceptionnels, suivre ses habitudes si elles sont bonnes, si elles sont sobres et faire plus d'attention que jamais de n'abuser de rien.

« *La distance à observer entre les repas et le bain doit toujours être de trois ou quatre heures. Cependant, si l'estomac réclamait impérieusement quelque chose le matin et que le bain ne pût être administré que tard dans la matinée, il vaudrait mieux prendre un bouillon, un potage, une tasse de lait, que de laisser souffrir cet organe par un jeûne prolongé. On peut aussi très bien manger dans le bain ».*

(Livre V, chap. I, par C.-L. Lemonier, *Eaux des Pyrénées*, à Bagnères, J.-M. Dossun, impr.-libr. édit. ; à Paris, J.-B. Baillière, rue de l'Ecole-de-Médecine, 1841).

* * *

*Principes hygiéniques à observer au cours d'une saison
aux eaux minérales d'Enghien
au milieu du XIX^e siècle*

« Tout cas pathologique exige un régime particulier fondé sur la nature des accidents, sur le degré de la maladie, son état aigu ou chronique, etc., à plus forte raison, quand on oppose à cette maladie un remède puissant, énergique et d'une action prolongée. Or, il est impossible de ne pas classer les eaux minérales d'Enghien parmi ces derniers. De là la nécessité pendant qu'on les prend, d'observer certaines règles d'hygiène qui, d'une part, facilitent leur emploi et, de l'autre, préviennent les accidents qui pourraient se développer pendant leur usage. Il est évident que cette hygiène doit être basée sur la maladie elle-même et l'état particulier du malade. Toutefois, on peut établir, en principe, que pendant l'administration de l'eau minérale d'Enghien, l'hygiène ne doit jamais être active et stimulante ; il est facile d'en

sentir les raisons, les modifications qu'on peut ensuite adopter sont relatives aux circonstances et aux effets produits.

« En général, l'alimentation doit être douce et substantielle; soutenir l'économie sans l'exciter, manger ce qui se digère bien, ce qui passe le mieux, ce qui ne contrarie en rien l'action des eaux, régler ses repas, surtout le matin après l'ingestion de l'eau minérale; s'abstenir de boisson excitante comme le thé, le café, à moins d'une longue habitude; telle est la règle fondamentale. Il est, à cet égard, une remarquable importance à faire, remarque qu'on a pu faire à Enghien comme dans beaucoup d'autres établissements situés dans des lieux agréables, c'est que l'air pur, l'exercice, la santé qui renaît, les forces qui se ravivent, les distractions de l'établissement, la bonne chère qu'on y trouve, quelquefois même l'excitation produite sur l'estomac par l'eau minérale, détermine un très vif appétit. Il faut se garder de le satisfaire entièrement, le plaisir et le danger sont ici côte à côte, autrement il n'est pas rare de voir se développer des accidents, tantôt immédiatement, tantôt à une époque plus ou moins éloignée. Avouons-le, pourtant, rien de plus facile que de gouverner sur ce point un malade dont les besoins sont encore peu prononcés, mais il n'en est pas de même quand l'appétit se fait vivement sentir. Le point capital est de bien distin-

guer un appétit factice d'un appétit franc, naturel, encore doit-on modérer ce dernier. Le voisinage de la capitale rend surtout le danger très imminent à Enghien. C'est alors qu'il faut se méfier de ces aliments concentrés, sapides, éminemment restaurants, de ces *libidinosae dapes*, mets recherchés, signalés comme autant de poisons par un ancien. L'abbé de Voisenon, ce bon vivant, qui se moquait si bien des indigestions, a dit :

La sagesse est de bien dîner,
En commençant par le potage ;
La sagesse est de bien souper,
En finissant par le fromage ;
On est heureux, si l'on peut se gaver,
Et si l'on digère, on est sage.

« Oui, si on digère, c'est là précisément le point difficile et important, la limite qui sépare la gastronomie peu réglée de la gastrosophie. Un épicuréisme savamment défini, systématisé, poursuivi dans ses plus larges conséquences ne peut rien ici, il faut un estomac vigoureux, actif, abondamment pourvu de facultés digestives, véritable don du ciel, presque toujours mal apprécié. Si pourtant on avait sans cesse présent à l'esprit cet ancien, ce vulgaire, mais excellent adage : « Ce n'est pas ce qu'on mange qui nourrit, c'est ce que l'on digère », on éviterait certains excès

qui, à la longue, produisent d'incurables maladies. Ce n'est pas qu'on doive compter ni peser ses morceaux, imiter Pierre le Grand, qui, passionné pour le fromage de Limbourg, n'en mangeait jamais sans mesurer le morceau avec un compas, mais on doit se rappeler qu'on ne viole pas impunément les lois de la nature. Quant à moi, une longue observation des hommes et plus de trente ans de pratique médicale me font regarder comme une vérité cruelle, inflexible, que, passé un certain point d'extravagance, la nature n'a jamais pardonné à personne.

(Par J.-H. Reveille Parise, Dentu, libraire, Palais-Royal, galerie d'Orléans; G. Baillière, lib., rue de l'Ecole-de-Médecine, Paris, 1842.)

*Nous terminerons enfin par le régime alimentaire
d'un syphilitique gravement atteint
et traité aux bains de Luchon
en juillet 1845*

« On le nourrissait de bouillon froid, de jus de viandes rôties et de vin de Bordeaux.

« Pendant le bain, où il restait une demi-heure, le docteur Pégot, son médecin traitant, lui faisait manger un biscuit trempé dans du vin de Bordeaux vieux.

« Après le dixième bain, on lui ordonna deux côte-

lettes de mouton par repas et pendant le bain, une tasse de bouillon et un verre de Bordeaux.

« Après trois semaines, le régime alimentaire a été augmenté et amélioré en le tenant toujours aux viandes rôties et grillées, bon potage, vin de Bordeaux et, par ce temps, un verre de vin d'Espagne.

(Extrait du *Journal médical français*, n.º 9, septembre 1935, article du docteur Molinery intitulé « Luchon dans l'histoire »).

CONCLUSIONS

De cette étude des régimes suivis par les malades dans les stations thermales aux différentes époques, nous pouvons tirer les conclusions suivantes :

I. — Les régimes furent appliqués depuis la plus haute antiquité et prescrits par Hippocrate. Mais nous nous sommes encore trop peu documentés sur l'usage qui en fut fait dans les villes d'eaux.

II. — Au moyen âge, les régimes semblent avoir été observés assez scrupuleusement et même avec une sévérité inattendue, bien que l'empirisme régnât en maître en cette matière.

III. — Par contre, aux *xvii^e* et *xviii^e* siècles, l'alimentation paraît avoir été beaucoup moins surveillée.

IV. — Enfin, dans la première moitié du siècle dernier, les régimes sont encore moins suivis et les malades se vantent des repas copieux et soignés qui leur sont servis dans les stations. Heureusement, une réaction salubre se produit dans la deuxième moitié du *xix^e* siècle où la notion de régime qualitatif paraît devoir s'établir.

V. — De nos jours, nous cherchons dans certaines maladies à appliquer des régimes quantitatifs. Il serait intéressant, actuellement, de rendre compte des efforts d'organisation diététique qui sont tentés dans certaines de nos villes d'eaux et des possibilités qu'il y a lieu d'envisager à cet effet pour l'avenir. C'est là un travail plus important, dont la réalisation demandera une documentation et une observation que, seuls, des séjours répétés dans ces stations permettront d'effectuer.

Vu :
le Doyen,
ROUSSY.

Vu :
Le Président de la thèse :
Maurice VILLARET.

Vu et permis d'imprimer :
Le Recteur de l'Académie de Paris :
S. CHARLÉTY.

BIBLIOGRAPHIE

Anecdotes historiques, littéraires et critiques sur la médecine, la chirurgie et la pharmacie, chez Maradan, librairie, rue Saint-André-des-Arts, hôtel du Château-Vieux, 1789.

Abraham (Nicolas), sire de la Framboisière, conseiller et médecin ordinaire du Roy. — *Le gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé avec le gouvernement requis en l'usage des eaux minérales, tant pour la préservation que pour la guérison des maladies rebelles*, 3^e édit., à Paris, chez Marc Orry, rue Saint-Jacques, au Lyon-Rampant, M.DC.VIII, avec privilège du Roy.

Burill (Yves-Marie-Paul-Jean). — *La marquise de Sévigné, docteur in honoris causa*, thèse, 1931.

Cabanès. — « La vie aux eaux ; les stations thermales de l'Antiquité à l'époque gallo-romaine », *Bull. gén. de therap.*, Paris, 1911, CLXII, p. 353, 420, 464.

Cabanès et Molinery. — *Monseigneur le duc du Maine et Madame de Maintenon*, 1675, 77, 81, chez l'auteur, à Luchon.

Dumont (J.-H.). — *Plombières au XVI^e siècle et Jean le Bon, médecin traitant*.

Durand-Fardel, Le Bret, Lefort, François. — *Dictionnaire général des eaux minérales et d'hydrologie médicale*, Paris, 1860, 8^e.

- Hureau de Bachevillier (J.-F.).** — *Historique de Bagnères-de-Luchon*, Pourrat frères, édit., Paris, 1842.
- Lemonier (C.-L.).** — *Eaux des Pyrénées*, Paris, J.-B. Bailière, rue de l'Ecole-de-Médecine, Paris, 1841.
- Molinéry.** — « Le passé de nos stations », *Les Pyrénées thermales, climatiques*, août et septembre 1919.
- Molinéry et Faye (F.).** — « Les eaux minérales », cité dans *Sur les vieux chemins des Fontaines de Jouvence*, article médical, n° 84, 30 novembre 1929.
- Molinéry.** — *Sur les vieux chemins des Fontaines de Jouvence*. « Le romantisme et nos stations thermales. Autour de Châteaubriand et de l'Occitanienne aux eaux de Cauterets », *L'Art médical*, août 1930, p. 2.
- Molinéry.** — « Luchon dans l'Histoire », *Journal médical français*, n° 9, septembre 1935.
- Négrier (Paul), Calmettes et Maréchalar.** — *Les bains à travers les âges*, Paris, 1925, in-8°.
- Raulin.** — *Observations sur l'usage des eaux minérales de Pougues*, 1769, chez Edme, à Paris.
- Sévigné (Mme de).** — *Lettres à Madame de Grignan*.
- Villaret (M.).** — Leçon inaugurale à Paris, 21 novembre 1928.
-

Imp. F. BOISSEAU, Rue du Taur, 34 - TOULOUSE

